VINOS MEXICANOS Y PLATILLOS TÍPICOS, UNA EXCELENTE COMBINACIÓN

¡Si hay algo que caracteriza a nuestro país es la enorme variedad de deliciosos platillos que encontramos en cada región, y esa riqueza gastronómica puede ser potenciada con vinos mexicanos! A continuación, te contamos cómo maridar tus antojitos favoritos.



Mole

En México hay diferentes recetas para hacer mole, la mayoría requieren chiles, especias y muchos otros ingredientes para darle personalidad propia, por lo que la elección de un vino debe ser a cabalidad para que no pierda sus atributos frente a un platillo con tantos condimentos.

El vino tinto crianza, con cuerpo y aroma intenso es lo más recomendable para estar al nivel de la intensidad del platillo, y si tiene aromas y sabor a frutos que combinen con el chocolate y notas

ahumadas, será genial para acompañar al mole. Los vinos mexicanos Tempranillo, Pinot Noir, Merlot y Cabernet Sauvignon son los más recomendables.

Cochinita pibil

Platillo típico del sureste de México, con un sabor muy mexicano y con muchos condimentos que necesita un vino frutal, pero que a la vez sea fresco y ligero para obtener un delicioso contraste: un Sauvignon Blanc o un Merlot tienen la acidez ideal para que no se pierdan los sabores, además de combinar con guarniciones de guacamole, chile habanero y cebolla.

Barbacoa

Si acostumbras a acompañar tus tacos de barbacoa con pulque o cerveza, cuando pruebes el maridaje con vino te enamorarás de la forma en que las uvas Merlot o Cabernet Sauvignon destacan los sabores y se complementan con la grasa de la carne. Este maridaje también es ideal para las carnitas o los tacos al pastor.

Chiles en nogada

Uno de los platillos más representativos necesita un vino igualmente especial, con la acidez propia del vino blanco y los sabores frutales del tinto, es decir: un vino rosado que va muy bien con el relleno de carne, lo picoso del chile, la dulce nogada y la granada. Te recomendamos elegir vinos rosados elaborados con uva Garnacha, Merlot o Cabernet Sauvignon, cuyas notas florales van perfecto con la sublime experiencia gastronómica del chile en nogada. Otra excelente opción es un vino espumoso semi seco.

Enchiladas o chilaquiles

Ambos son platillos típicos que podemos consumir en cualquier temporada del año, y para disfrutar de la combinación de sabores del chile serrano, el tomate verde, el cilantro, la cebolla, la crema, el aguacate y el queso que adornan al platillo, la frescura del vino blanco es perfecta para el maridaje.

El vino blanco debe servirse fresco para equilibrar el calor producido por el chile, y su sabor afrutado destacará los sabores a la perfección.

Frutos del mar

En general, platillos como el ceviche, cocteles de camarón, trucha condimentada, entre otros platillos del mar cuya preparación sea con limón, maridan perfectamente con los vinos blancos con acidez media alta tipo Sauvignon Blanc, Chenin Blanc y Viognier.

¡Adquiere vinos mexicanos en Top Vinum y marida tus platillos favoritos!

Ahora que conoces los tipos de vino ideales para disfrutar la gastronomía de nuestro país, en Top Vinum encontrarás los mejores vinos mexicanos para un maridaje espectacular. Navega por nuestra tienda en línea para conocer todas las etiquetas que tenemos disponibles y adquiere tu favorita con solo unos clics.